



*Akademia Dekoracji Tortów*

*„Słodka Kreacja”*

*Anita Jarosz*

*ul. J. Piłsudskiego 3F*

*72-010 Police*

*Tel. 601 428 237*

## **OFERTA SZKOLENIOWA W ZAWODZIE CUKIERNIK**

### **Czas trwania szkolenia i sposób jego organizacji**

*godziny ogółem 220 (ok. 2 miesiące)*

*w tym zajęcia teoretyczne 110 godziny oraz zajęcia praktyczne 110 godzin*

realizowanych w formie interaktywnych wykładów, ćwiczeń i warsztatów z najlepszą kadrą wykładowców i trenerów, posiadających długoletnie doświadczenie praktyczne i teoretyczne w realizacji szkoleń zawodowych z zakresu cukiernictwa.

### **Planowany termin szkolenia: wrzesień – październik 2015r.**

### **Koszt szkolenia:**

1 -6 osób – 4200,00zł /osoba

7-10 osób - 3800, 00zł/osoba

Aby szkolenie zostało zrealizowane wymagane jest minimum 6 osób, natomiast max.10 osób.

Oferta Kursu cukierniczego kierowana jest do osób chcących poznać podstawową wiedzę towaroznawczą o surowcach, półfabrykatkach i gotowych wyrobach cukierniczych mających zastosowanie do profesjonalnego przygotowania, prowadzenia procesów technologicznych wyrobu ciast, kremów, mas cukierniczych oraz wykorzystania półproduktów na najwyższym poziomie i o najwyższej jakości, co będzie miało na wysoką jakość gotowych wytworzonych wyrobów cukierniczych oraz szerokiego asortymentu różnych deserów.

### **Do kogo adresowany jest ten kurs – szkolenie?**

Kurs kierowany jest do osób kochających słodkości, chcących zdobywać umiejętności manualne, lubiących przygotowania wystawnych obiadów z dobrymi deserami w postaci własnoręcznie wypiekanych ciast wyrobów cukierniczych na różne okoliczności. Uczestnik kursu pozna podstawowe zasady odbioru jakościowego surowców, półfabrykatów. Zgłębi wiedzę i wymogi z zakresu przepisów HACCP . Pozna i nabyte umiejętności w formowaniu różnego rodzaju ciast, kremów, mas i sposobów ich łączenia z asortymentu wyrobów cukierniczych. Uzyska wiedzę i podstawy z zakresu zdobienia wyrobów cukierniczych.



Kurs ten pozwoli poznać wiedzę i nabyć umiejętności aby stać się profesjonalistą w zakresie cukiernictwa.

Uczestnikiem kursu może być każda osoba pełnoletnia, posiadająca wykształcenie co najmniej gimnazjalne lub ukończoną ośmioklasową szkołę podstawową, posiadająca oryginał zaświadczenia lekarskiego, stwierdzającego, że kandydat może wykonywać zawód cukiernika i aktualną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

### **Cel szkolenia :**

Celem głównym szkolenia jest kształcenie umiejętności manualnych i wiedzy teoretycznej do wykonywania atrakcyjnego, poszukiwanego zawodu cukiernik oraz aktywnej motywacji w poszukiwaniu zatrudnienia na rynku pracy w zakładach – wytwórniach wyrobów cukierniczych, a nie tylko w miejscu zamieszkania, ale również w okresie letnim (sezonie), lub dorywczo. W przyszłości możliwe jest uzyskanie tytułu zawodowego czeladnika zdając pozytywnie egzaminy przed Komisją Izby Rzemieślniczej lub Okręgową Komisją Egzaminacyjną i zaświadczenie potwierdzające kwalifikacje w zawodzie cukiernik.

### **Po zakończeniu kursu – szkolenia uczestnik szkolenia będzie:**

- potrafił sporządzać podstawowe rodzaje ciasta, mas, pomad, kremów, które pozwolą na produkcję różnych asortymentów wyrobów cukierniczych;
- potrafił sporządzać półprodukty do dalszej produkcji wyrobów cukierniczych;
- umiał poznać i będzie potrafił zastosować podstawowy sprzęt do produkcji ciast, mas, kremów;
- potrafił przygotować sprzęt i urządzenia do zdobienia dekorowania półfabrykatów;
- potrafił dekorować półfabrykaty – gotowe wyroby cukiernicze.

Po ukończeniu kursu cukierniczego Uczestnik kursu może podjąć pracę jako cukiernik lub asystent cukiernika. Kurs daje podstawy do dalszego rozwoju w zawodzie cukiernik jak również może pomóc w określeniu dalszej drogi życiowej. Przyczyni się też do doskonalenia lub wyspecjalizowania się w określonej dziedzinie cukiernictwa (np. karmelarz dekoracji ciast) lub poprzez założenie własnej działalności gospodarczej pozwoli na stworzenie nowego własnego zakładu cukierniczego.

### **Warto wziąć udział w kursie - szkoleniu bo:**

- pozwala na zdobycie wiedzy z zakresu towaroznawstwa surowców spożywczych, sposobów dokonywania oceny organoleptycznej, poznania ich wad ukrytych w przydatności do spożycia;
- daje możliwość praktycznego poznania dużej ilości asortymentów ciast, kremów, mas i ich zastosowania do produkcji gotowych wyrobów cukierniczych;
- pozwoli na poznanie roli i znaczenia roli wyrobów cukierniczych w żywieniu człowieka;
- da możliwość zapoznania się z zagadnieniami zarządzania jakością i produkcją, bezpiecznej, zdrowej żywności;

- pozwoli poznać właściwości fizyko - chemiczne surowców i materiałów pomocniczych stosowanych w cukiernictwie oraz ich wymiary wagowe w celu wyprodukowania gotowych wyrobów cukierniczych o wysokiej jakości;
- zajęcia praktyczne realizowane są w profesjonalnie przygotowanej Sali Szkoleniowej oraz na hali cukierniczej Cukierni Staromiejskiej,
- wykładowca podczas trwania kursu chętnie dzieli się swoim bogatym doświadczeniem zawodowym, udzieli praktycznych porad i fachowych wskazówek w celu nie popełniania błędów w cyklach technologicznych,
- pomoże w poznaniu przepisów i wymogów systemu HACCP obowiązujących w cukierni, branży spożywczej i żywnościowej;
- ułatwi zdobycie podstawowej wiedzy zakresu bhp i ppoż oraz udzielania pierwszej pomocy;
- zapozna z obowiązującymi instrukcjami cykli technologicznych stosowanych w produkcji żywności – produkcji cukierniczej;
- zapozna z obowiązującym cyklem obróbek wstępnych, prawidłowych bezpiecznych sposobów przechowywania surowców, półfabrykatów w celu zachowania właściwych wyróżników jakości;
- uczestnik szkolenia zdobędzie umiejętności oceny organoleptycznej surowców, produktów, technik rozpoznawania przydatności do celów produkcyjnych;
- uczestnik szkolenia pozna cykl technologicznego przygotowania i produkcji różnych rodzajów ciast oraz asortymentów gotowych wyrobów ciast trwałych i nietrwałych galanterii cukierniczej;
- uczestnik pozna zasady działalności gospodarczej zakładów cukierniczych.

**Plan nauczania określający tematy zajęć edukacyjnych i ćwiczeń manualnych oraz wymiar z uwzględnieniem potrzeb zajęć teoretycznych, ćwiczeń manualnych oraz zajęć praktyki zawodowej.**

Nazwa modułu	Ilość godzin zajęć teoretycznych przypadających na jednego uczestnika.	Ilość godzin zajęć - ćwiczeń manualnych praktycznych przypadających na jednego uczestnika.
Organizacja i pracy przepisy bhp i p.poz. Podstawowe zagadnienia psychoedukacji i świadomości pracy w zakładach cukierniczych	15 h	X
Zagadnienia prowadzenia HACCP w zakładach cukierniczych.	15 h	5 h
Surowce i materiały pomocnicze w zakładach produkcji ciastek, i cukierniach. Ocena sensoryczna i organoleptyczna surowców półproduktów i materiałów pomocniczych . Gospodarka magazynowa w zakładach	15 h	5 h

cukierniczych i ciastkarniach.		
Sprzęt, urządzenia i maszyny w zakładach ciastkarskich i cukierniczych	15 h	X
Technologia ciastkarstwa i cukiernictwa	35 h	5 h
Zajęcia teoretyczne - razem	95 h	X
Ćwiczenia manualne – razem	X	15 h
Razem teoria i ćwiczenia	110 h	X
zajęcia – praktyka zawodowa	X	110 h

#### **Treści szkoleniowe w zakresie poszczególnych zajęć edukacyjnych i ćwiczeń manualnych**

Nazwa modułu	Treść szkolenia w zakresie modułu
Zagadnienia organizacji pracy, przepisy bhp i p.poż zagadnienia psychoedukacyjne, świadomości pracy .	Podstawowe prawa pracownika, obowiązki pracownika, pracodawcy, regulamin pracy. Pokonywanie barier w komunikowaniu. Zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika. Znaczenie higieny osobistej i higieny produkcji. Udzielenie pomocy przedlekarskiej.
Zagadnienia prowadzenia HACCP w zakładach ciastkarskich i cukierniczych .	Pojęcie i obowiązki prowadzenia GHP/GMP. Prowadzenie obowiązującej dokumentacji HACCP przy produkcji wyrobów ciastkarskich i cukierniczych. Ćwiczenia manualne wypełniania dokumentów księgi HACCP .

<p>Surowce, półfabrykaty i materiały pomocnicze w ciastkarstwie i cukiernictwie. Gospodarka magazynowa w zakładach ciastkarskich i cukierniczych.</p>	<p>Wymogi jakościowe surowców podstawowych tj. mąk pszennych, żytnich, drożdży, soli, środków spulchniających, nabiału, środków słodzących itd. Ćwiczenia manualne- ocena organoleptyczna i sensoryczna produktów, surowców . Metody rozpoznawania zafałszowań surowców- ćwiczenia manualne. Wymogi sanitarne pomieszczeń magazynowych, sposoby składania, przechowywania surowców, okresy przydatności do produkcji. Zagrożenia wynikające z stosowania surowców nie nadających się do produkcji.</p>
<p>Sprzęt pomocniczy, urządzenia maszyny w wytwórniach ciastkarskich i zakładach cukierniczych</p>	<p>Budowa i zasady działania maszyn , urządzeń tj. mieszalek do ciast, ubijaczek do mas, wałkownic do ciast, dzielarek piecy cukierniczych, wywrotnic do ciast, karmelu, pomadziarki, drobnego sprzętu produkcyjnego i jego przeznaczenia, urządzenia chłodnicze itd.</p>
<p>Technologia ciastkarstwa i cukiernictwa  cd. technologia ciastkarstwa i cukiernictwa  Praktyka zawodowa</p>	<p>Nauka podstawowych rodzajów ciast, w dalszej części czynności manualnych występujących w procesach technologicznych. Ćwiczenia manualne dzielenie i formowanie kęsów ciast, mas, prowadzenia procesów przygotowania ciast, mas, składania półfabrykatów, wyrobów , zdobienia i wykańczania wyrobów ciastkarskich po wypieku.  Zastosowanie zdobytej wiedzy teoretycznej i czynności manualnych czyli nabytych umiejętności praktycznych i doskonalenie ich w trakcie trwania w trakcie cykli produkcyjnych w cukierni Staromiejskiej.</p>

**Wykaz kadry dydaktycznej do realizacji kursu – szkolenia wraz z informacją na temat kwalifikacji, doświadczenia, wykształcenia niezbędnego do wykonania ww. zadania oraz zakres wykonania czynności w trakcie kursu – szkolenia:**

Imię i nazwisko	Informacja na temat : kwalifikacji zawodowych ,doświadczenia i doksztalcania	Zakres wykonywanych czynności
Henryk Szymański	Wyższe zawodowe z p.p, staż pracy 48lat pracy zawodowej, w tym 19 lat pracy z młodzieżą szkolną w Zespole szkół zawodowych prowadzenie kursów, szkoleń zawodowych branży spożywczej: piekarz, cukiernik , rzeźnik itd.	Zajęcia dydaktyczne - wykłady Zajęcia praktyczne - ćwiczenia manualne
Anita Jarosz	Wykształcenie wyższe mgr inż., Mistrz cukiernictwa. Staż pracy zawodowej 18 lat, w tym 18 lat pracy z młodzieżą szkolną ze szkół zawodowych w branży spożywczej: sprzedawca, piekarz, cukiernik .	Zajęcia dydaktyczne - wykłady Zajęcia praktyczne - ćwiczenia manualne
Grażyna Trochimiak	Średnie zawodowe z p.p staż pracy 36 lat w tym 25 lat pracy z młodzieżą jako nauczyciel przedmiotów zawodowych, instruktor praktycznej nauki zawodu w Zespole szkół zawodowych i kursach zawodowych branży spożywczej.	Zajęcia dydaktyczne - wykłady Zajęcia praktyczne - pokazy, ćwiczenia

**Uzasadnienie potrzeby kształcenia w zawodzie cukiernik**

Cukiernictwo, ciastkarstwo jest zawodem, który wymaga odpowiedniego przygotowania do wykonywania zadań zawodowych. Rynek pracy poszukuje ludzi, którzy posiadaliby właściwe

kwalifikacje nabyte w toku kształcenia zawodowego. Cukiernictwo przemysłowe wiąże się z posiadaniem wiedzy i umiejętności na temat obsługi maszyn i urządzeń. Jednak cukiernictwo to przede wszystkim praca rzemieślnicza. Potrzebny jest zatem pracownik, który z zaangażowaniem i fachowością wykonywałby swoją pracę. Analiza internetowych ofert pracy, prowadzona w oparciu o portal *pracuj.pl* wykazała, że na rynku pracy poszukiwani są wykwalifikowani cukiernicy ze znajomością tradycyjnych metod produkcji wyrobów cukierniczych oraz nowoczesnych trendów.

### **Informacja o zawodzie cukiernik (kod zawodu: 741201)**

Praca w zawodzie cukiernik polega nie tylko na wytwarzaniu różnego asortymentu ciast, ciastek, tortów i deserów, cukierków ale również na tworzeniu dekoracji wyrobów gotowych, które dostarczają wrażeń smakowych i wizualnych konsumentowi. Cukiernik musi umieć dokonać oceny jakości i przydatności surowców produktów oraz prowadzić dokumentację związaną z rozliczeniem surowców i półproduktów. Cukiernik produkując wyroby ciastkarskie i cukiernicze, a w szczególności wyroby cukiernicze trwałe, posługuje się specjalistycznymi maszynami i urządzeniami, które w czasie kształcenia musi poznać i umieć je obsługiwać. Wiedzę i umiejętności będzie mógł wykorzystać, podejmując pracę w zakładach przemysłowych. Dekoracje cukiernicze tworzone są głównie ręcznie i wymagają zdolności manualnych oraz plastycznych. Konieczna jest znajomość i umiejętność pracy z różnymi tworzywami dekoracyjnymi. Ważna jest również dbałość o higienę na stanowisku pracy oraz umiejętność jego organizacji zgodnie z wymogami bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii. Celem nadrzędnym tych czynności jest dostarczenie wyrobu o najlepszej jakości, wytworzonego zgodnie z zasadami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

### **Wykaz literatury oraz niezbędnych środków i materiałów dydaktycznych.**

Technologia ciastkarstwa i cukiernictwa aut. JB Rudka

Surowce w ciastkarstwie i cukiernictwie aut. Z. Ambroziak

Sala szkoleniowa wyposażona została w niezbędny sprzęt typu:

1. Stolnica i wałek
2. Mikser
3. Robot wieloczynnościowy
4. Blachy do pieczenia ciast wraz z tortownicą
5. Piec i komora garownicza.
6. Foremki na babeczki i inne ciasta.
7. Worki z różnymi rodzajami tylek.
8. Foremki do wycinania masy cukrowej i kształtowania jej.
9. Miski, łyżki, packi itp.
10. Mikrofalówka.
11. Płyta indukcyjna.

## 12. Stoły ze stali nierdzewnej.

Ww. wyposażenie, sprzęt i pomoce dydaktyczne są dostosowane do zakresu szkolenia oraz do liczby uczestników szkolenia, zgodnie z przepisami BHP i p. poż.

### **Zaświadczenie**

Osoba, która ukończyła ten kurs zawodowy otrzymuje zaświadczenie o ukończeniu kursu umiejętności zawodowych zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 stycznia 2012 roku w sprawie kształcenia ustawicznego w formach pozaszkolnych. Ukończenie kursu umożliwia przystąpienie do egzaminu czeladniczego zewnętrznego potwierdzającego kwalifikację zawodowe. Egzamin przeprowadzany jest przed Komisją Izby Rzemieślniczej lub przed Okręgową Komisją Egzaminacyjną. Osoba, która zda egzamin otrzyma świadectwo czeladnicze i tytuł zawodowy czeladnika cukiernika.